

Place  
aux  
VINS



Luberon



## VIGNOBLES MARRENON PRIVATE GALLERY Luberon - Sélection parcellaire



### Cépages :

- Chardonnay 80%
- Viognier 20%



### Terroir :

Sélections parcellaires, situées sur des coteaux ensoleillés argilo calcaires.



### Vinification :

Ramassage du Chardonnay début septembre, mi-septembre pour le Viognier. Vendanges de nuit. Pour chaque cépage, macération pelliculaire de 6 à 12 heures, à basse température, 16°C, pour extraire la complexité des arômes et conférer du gras. Fermentation alcoolique à 14/16 °C puis élevage sur lies fines.



### Dégustation :

La robe est jaune or, limpide et brillante. Le nez développe une palette aromatique des plus séduisantes : alors que le Viognier apporte des arômes de fleurs blanches, d'abricot, de pêche et de fruits exotique, le Chardonnay confère la structure et le gras et apporte des notes de pêches jaunes et de fruits exotiques. Un vin très harmonieux tout en finesse.



### Accords mets/vin :

Servir frais, entre 10 et 12°C. Un allié de choix à l'apéritif, avec tout plat à base de poisson, fruits de mer, terrines de légumes et fromages de chèvre ou un plat méditerranéen. A boire dans les 2 ans.